ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№22 (72) ноябрь 2006

журнал для тех, кто любит готовить

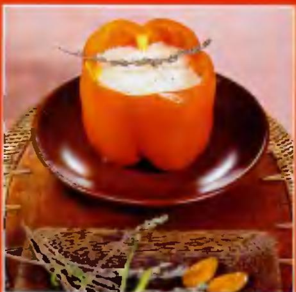
















■ салат с печеным картофелем и белой фасолью ■ «рафаэлло» из сыра и крабовых палочек ■ домашнее сало ■ салат из квашеной капусты со свеклой ■ суп-крем из курицы ■ щи из квашеной капусты с грибами ■ чахохбили ■ свинина с имбирем ■ печенка, тушенная с капустой ■ фрикадельки оригинальные ■ сельдерей в остром соусе карри ■ паста с жареной барабулькой в томатном соусе ■ сыр, запеченный с фруктами ■ открытый пирог с морковью ■ кекс с изюмом ■ нектарины с ванильным кремом ■ яблочный пунш с айвовым желе

www.gastromag.ru





Дорогие друзья!

Мы подвели итоги конкурса на лучший рецепт блюда из осенних овощей. Главный приз – мясорубка Philips – отправляется в г. Калугу Оксане Гончар. А Ольга Ненашева из г. Самары получит в подарок соковыжималку. Поздравляем победителей и желаем дальнейших успехов.

Ваша редакция

условные обозначения

- вегетарианское питание
- блюда, которые подходят для детей
- M≈ блюда, которые можно готовить в микроволновой печи
- сложность приготовления блюд
  - ● легкие рецепты
  - ●● рецепты средней сложности
  - ●●● рецепты для опытных кулинаров
- Maggi блюда, приготовленные с продуктами МАГГИ®

содержание

салат с печеным картофелем и белой фасолью







Время приготовления: 25 мин
Порций: 4
1 порция: 435,5 ккал
белки – 12,5 г, жиры – 31,2 г, углеводы – 41,1 г



ЧТО НУЖНО:

- **8** небольших картофелин
- **2** сваренных вкрутую яйца
- **8** помидоров черри
- **100 г** консервированной белой фасоли
- **100 г** бекона
- **50 г** маслин без косточек
- **2** зубчика чеснока
- **2 ст. л.** лимонного сока
- **3 ст. л.** оливкового масла
- **0,5** кочана салата-латука
- соль, перец по вкусу

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Картофель вымыть, отварить в подсоленном кипятке, 10 мин. Обсушить, сбрызнуть 1 ст. л. оливкового масла, завернуть в фольгу. Запекать 20 мин в разогретой до 200 °С духовке. Яйца и помидоры разрезать пополам. Фасоль откинуть на дуршлаг. Чеснок очистить и измельчить. Салат разобрать на листья, вымыть и обсушить. Готовый картофель нарезать крупными кусками.

2 Бекон нарезать небольшими кусочками и обжарить на разогретой сковороде, 5 мин.

3 Смешать в миске картофель, яйца, помидоры, бекон и листья салата. Добавить фасоль и маслины.
Слегка взбить оставшееся масло с лимонным соком и чесноком, приправить солью и перцем. Заправить салат.

СОВЕТ ОТ МАГГИ®

Для более насыщенного вкуса перед запеканием вместо соли натрите картофель 0,5 кубика МАГГИ® БЕКОН.


Разве вы против
личного повара?
Встраиваемый духоаой шкаф Electrolux с рецептами.
Все, что вам нужно, это выбрать понравившийся рецепт. Духовка сообщит вам оптимальную температуру, уровень, на котором нужно готовить, и сколько времени это займет. Когда блюдо будет готово, духовка сообщит и об этом. Если вам захочется внести изменения в рецепт, можно смело экспериментировать – в любом случае вас ждет превосходный результат. Просто доверьтесь своему новому повару!
Thinking of you*
Electrolux
* Думая о вас



СПОНСОР РЕЦЕПТА

Maestro de Oliva

«рафаэлло» из сыра и крабовых палочек



ЧТО НУЖНО:

1	**банка олиsок без косточек Maestro de Oliva**
100 г	грецких орехов
100 г	сыра пармезан
1	упаковка крабовых палочек
1	зубчик чеснока
2 ст. л.	майонеза
2 ст. л.	**оливкового масла Maestro de Oliva**
1	пучок укропа
0,25	острого красного перца

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 4
1 порция: 481,8 ккал
белки – 15,2 г, жиры – 42,8 г, углеводы – 8,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Орехи нарезать ножом на небольшие кусочки. Сыр и крабовые палочки натереть на мелкой терке.

2 Вложить внутрь каждой оливки по 1 кусочку грецкого ореха.

3 Смешать сыр с майонезом. Добавить натертый на терке зубчик чеснока. Тщательно перемешать до однородной массы.

4 Из получившейся смеси слепить небольшие шарики. Размять их в лепешки, положить в центр каждой по 1 оливке. Сомкнуть края так, чтобы оливка оказалась внутри.

5 Натертые крабовые палочки выложить на плоское блюдо. Обвалять в них каждый шарик, следя за тем, чтобы крабовая крошка распределялась по поверхности равномерно.

6 **Сделать соус.** Перец и укроп вымыть, обсушить и измельчить. Смешать с оливковым маслом.

Подать к закуске.

КСТАТИ

Оливки и маслины торговой марки Maestro de Oliva отличаются высоким качеством и разнообразием. В продаже всегда есть большой выбор закусочных оливок, фаршировsнных сладким красным перцем, анчоусами, лимонами и т.д. Кроме того, плоды всегда тщательно подобраны по размеру.





домашнее сало



ЧТО НУЖНО:

- **1 кг** сырого свиного сала на коже
- **10** зубчиков чеснока
- **4 ст. л.** соли
- **3 ч. л.** черного перца горошком
- **4** лавровых листа
- **1 ч. л.** тмина
- **2 ст. л.** молотой паприки
- **1 ч. л.** молотого перца чили

Время приготовления: 20 мин. + 2 недели
Порций: 40
1 порция: 225 ккал
белки – 0 г, жиры – 25,0 г, углеводы – 0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сало вымыть, обсушить. Разрезать кусок на 2 части. Положить на разделочную доску кожей вниз. Острым ножом сделать по всей поверхности насечки глубиной 2 мм.

2 Чеснок очистить, нарезать тонкими пластинками. Наломать на небольшие кусочки 2 лавровых листа. Положить на сало чеснок и лавровые листья и вдавить их в поверхность сала.

3 В небольшой миске раздавить черный перец и оставшийся лавровый лист. Добавить 2 ст. л. соли и тмин. Перемешать.

4 Обильно присыпать получившейся смесью один кусок сала.

5 В другой миске смешать соль с паприкой и острым перцем.

6 Присыпать этой смесью второй кусок. Плотно завернуть куски сала в фольгу и поместить в холодильник на 2 недели.

КСТАТИ

*** Покупая свежее сало на рынке, обязательно попросите продавца показать вам ветеринарное свидетельство. Это – ваше право и его обязанность. Можно проверить и наличие клейма ветеринарного надзора.**

*** В смесь соли и перца можно добавить и другие специи по акусу, например, душистый перец или кориандр.**





салат из квашеной капусты со свеклой



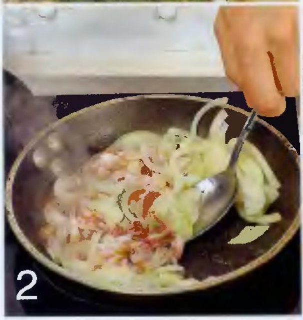
ЧТО НУЖНО:

- **400 г** квашеной капусты
- **1** вареная свекла
- **1** луковица
- **1** пучок укропа
- **4** полоски бекона

Время приготовления: 15 мин.
Порций: 4
1 порция: 101 ккал
белки – 4,7 г, жиры – 6,3 г, углеводы – 6,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Капусту отжать. Если она нашинкована длинными полосками, разрезать их на 3–4 части. Свеклу очистить и нарезать тонкой соломкой. Лук очистить, нарезать полукольцами. Укроп вымыть, обсушить и измельчить. Бекон нарезать небольшими кусочками.





2 Разогреть сухую сковороду, положить бекон и жарить 4 мин. Добавить лук и готовить на сильном огне еще 3 мин.

3 Смешать капусту со свеклой. Добавить лук с беконом, перемешать. Посыпать салат укропом.

суп-крем из курицы

ЧТО НУЖНО:

- **400 г** куриного филе
- **4** картофелины
- **25 г** сливочного масла
- **1** зубчик чеснока
- **1** небольшая луковица
- **20 г** молотого миндаля
- **150 мл** сливок жирностью 20%
- соль, перец по вкусу

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4
1 порция: 336 ккал
белки – 23,2 г, жиры – 18,1 г, углеводы – 20,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Куриное филе вымыть, нарезать небольшими кусочками. Положить в кастрюлю с водой, поставить на огонь и довести до кипения. Снять пену, посолить. Варить на небольшом огне 10 мин. Картофель очистить, нарезать крупными кубиками, добавить в суп и готовить еще 15 мин. Перелить суп в чашу блендера и взбить в пюре. Вернуть в кастрюлю.

2 Лук и чеснок очистить и измельчить. Разогреть в сковороде сливочное масло. Обжарить в нем лук и чеснок вместе с миндалем, 4 мин.

3 Измельчить смесь в блендере и добавить в кастрюлю с супом. Довести до кипения. Уменьшить огонь. Влить в суп сливки, приправить, перемешать. Готовить 1–2 мин., не доводя до кипения.










СПОНСОР РЕЦЕПТА
WMF

щи из квашеной капусты с грибами

ЧТО НУЖНО:

300 г свинины с косточкой
30 г сушеных грибов
1,5 л воды
500 г квашеной капусты
1 корень петрушки
3 луковицы
0,5 лимона
1 ст. л. сливочного масла
2 лавровых листа
• соль, черный перец по вкусу

Для заправки:

1 ст. л. муки
1 стакан капустного рассола

Время приготовления: 1 час 35 мин.
Порций: 8
1 порция: 144,7 ккал
белки – 6,9 г, жиры – 9,6 г, углеводы – 7,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Грибы промыть, положить в **кастрюлю Combination Cuisine WMF**, залить 2 стаканами горячей воды и оставить на 15 мин., откинуть на **дуршлаг WMF**. Настой процедить. Грибы нарезать соломкой, добавить настой и довести до кипения.

2 Две луковицы нарезать **ножом для овощей WMF** полукольцами. На **сковороде TopTec от WMF** разогреть масло и обжаривать лук 3 мин. Капусту отжать. Выложить на сковороду, тушить 5 мин.

3 Свинину вымыть, положить в **кастрюлю Combination Cuisine WMF** с 1 л холодной воды, поставить на огонь. Когда бульон закипит, снять **шумовкой Profi Plus** от **WMF** пену, уменьшить огонь. Корень петрушки и луковицу очистить, добавить в бульон, варить 1 ч. Мясо выложить. Бульон процедить, добавить грибы, грибной отвар и лавровый лист. Используя **мельницы для специй WMF,** посолить и поперчить.

4 **Приготовить мучную заправку.** На горячей **сковороде WMF** прогреть муку до золотистого оттенка, снять с огня. Вливать понемногу рассол и растирать до однородности. Заправку влить в бульон, перемешать. Добавить тушеную капусту, довести щи до кипения, варить 5 мин.

5 **Специальным ножом WMF** нарезать мясо кубиками и добавить в щи.

6 **Соковыжималкой для лимона WMF** выдавить сок в щи. Довести до кипения, снять с огня. Дать постоять 7 мин. **Подавать со сметаной.**

КСТАТИ

Сковорода TopTec от компании WMF имеет уникальное антипригарное покрытие NanoDur, которое обеспечивает особую гладкость поверхности изделия, а также повышенную устойчивость к механическим воздействиям.





СПОНСОР РЕЦЕПТА

Zepter INTERNATIONAL HOME ART

На фото: гриллер КВАДРО от Zepter

чахохбили



ЧТО НУЖНО:

- **400 г** куриного мяса
- **2** луковицы
- **2** зубчика чеснока
- **2** помидора
- **0,5** лимона
- **0,5** стакана сухого белого вина
- **1** пучок кинзы
- **0,5** пучка петрушки
- **2** веточки эстрагона
- соль, острый красный перец, хмели-сунели по вкусу

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4
1 порция: 283,3 ккал
белки – 22,6 г, жиры – 18,5 г, углеводы – 6,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Куриное мясо вымыть и нарезать небольшими кусочками.

2 Лук и чеснок очистить. Лук нарезать полукольцами, чеснок измельчить. Зелень вымыть, обсушить и мелко нарезать. Помидоры обдать крутым кипятком, затем снять с них кожицу, нарезать.

3 **Гриллер КВАДРО от Zepter** поставить на огонь, накрыть крышкой и разогревать, пока стрелка термоконтроллера не дойдет до середины зеленого поля. Снять крышку, положить мясо и обжаривать 5 мин.

4 Сдвинуть мясо в сторону. Выложить на освободившееся место лук и помидоры, обжаривать 4 мин. Перемешать.

5 Добавить белое вино, сок половины лимона, чеснок, зелень и специи. Накрыть перевернутой **комби-миской КВАДРО от Zepter**

*** Комби-миска КВАДРО в перевернутом виде позволяет увеличить циркуляцию пара, чем обеспечивает оптимальный режим приготовления блюда. Это необходимо для сохранения витаминов и пищевой ценности продуктов.**

6 Сверху накрыть крышкой. Готовить 20 мин. на среднем огне. Стрелка термоконтроллера на крышке должна находиться на середине зеленого поля.

КСТАТИ

Гриллер КВАДРО от Zepter более вместительный, чем обычная круглая сковорода. Его термоаккумулирующее дно позволяет готовить продукты без дополнительных жиров, что снижает калорийность пищи, а также сохраняет натуральный вкус продукта.



свинина с имбирем







ЧТО НУЖНО:

- **4** куска свиной корейки шириной 3 см на косточке
- **75 г** свежего корня имбиря
- **1** сладкий перец
- **1** луковица

Для маринада:

- **100 мл** растительного масла
- **150 мл** белого сухого вина
- **1 ч. л.** **МАГГИ® БУКЕТ ПРИПРАВ ХМЕЛИ-СУНЕЛИ**
- **1** луковица

ЧТО ДЕЛАТЬ:

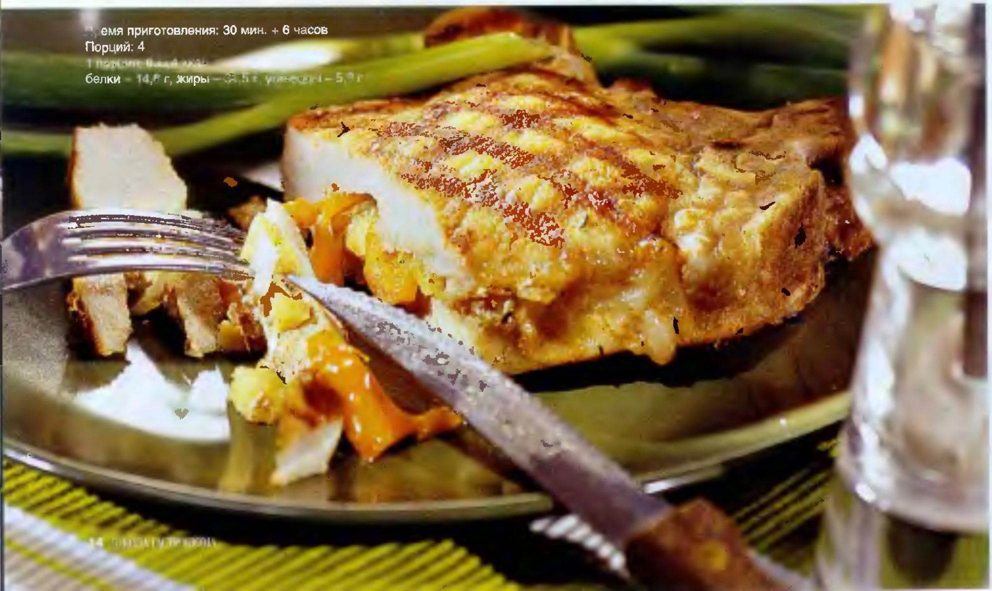
1 Лук и корень имбиря очистить, очень мелко порубить. Перец вымыть, удалить сердцевину, мякоть нарезать маленькими кубиками. Перемешать лук, имбирь и перец.
Свинину вымыть, обсушить. Надрезать сбоку мякоть так, чтобы получился «кармашек». Вложить овощную начинку, прижать края.

2 Для маринада очистить и нарезать лук, смешать его с маслом, вином и 1 ч. л. **МАГГИ® БУКЕТ ПРИПРАВ ХМЕЛИ-СУНЕЛИ**. Залить маринадом мясо и оставить на 6 ч.

3 Разогреть сковороду, жарить свинину по 4 мин. с каждой стороны, поливая маринадом.

СОВЕТ ОТ МАГГИ®

Мясо получится сочнее, если в маринад добавить 250 г сметаны.





Важная птица

Сотни лет ученые и философы спорили о том, что же появилось первым – курица или яйцо? И вот наконец научно доказано: первым, несомненно, появилось яйцо, но внутри уже была настоящая курица!

Испокон веков и до наших дней курица оставалась и остается любимейшим блюдом на нашем столе. И это не удивительно, ведь куриное мясо содержит большое количество необходимых нам белков, прекрасно усваивается и является одним из самых диетических и полезных продуктов. Из курицы можно приготовить множество разнообразных блюд – жареных, вареных, запеченных, кроме того, она прекрасно сочетается с большинством приправ.

Как сделать блюда из курицы особенно вкусными и полезными? Вот несколько советов от экспертов Кулинарной студии МАГГИ®.

- Замороженную курицу размораживайте только при комнатной температуре; при оттаивании в теплой воде она приобретает неприятный привкус.
- Если для приготовления блюда необходимо нарезать курицу соломкой или кубиками, лучше не размораживайте куриное филе до конца – резать его так будет удобнее.
- Для варки бульона курицу опускают только в холодную воду. Если же вы решили отварить курицу на второе, то можете положить ее в горячую воду – в этом случае отвар будет хуже, но сама птица получится вкуснее.
- Сок, оставшийся после жарения, прокипяченный с небольшим количеством бульона, – хороший соус к блюдам из курицы.
- Недостаточно «упитанную» курицу можно сделать сочнее, обложив ее перед жаркой кусочками шпика. А со слишком жирной птицы излишки жира перед жаркой лучше срезать.
- Чтобы определить, готова ли птица, следует проколоть толстую часть тушки тонкой деревянной палочкой или ножом: если они входят без затруднения, а в месте прокола выделяется прозрачный неокрашенный сок, птица готова. При выделении розового или мутного сока тушку нужно дожаривать.
- Перед тем как разделывать курицу, запеченную в духовке, дайте ей настояться как минимум 15 минут, чтобы курица осталась сочной и легко разделывалась

печенка, тушенная с капустой

ЧТО НУЖНО:

2 ст. л.	**МАГГИ® ЗАЖАРКА**
300 г	куриной печенки
100 г	лука-порея
300 г	капусты белокочанной
6 ст. л.	сметаны
20 г	масла сливочного

Время приготовления: 50 мин.
Порций: 6
1 порция: 135,4 ккал
белки – 14,1 г, жиры – 7.0 г, углеводы – 3,9 г







ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Капусту нашинковать, печенку пропустить через мясорубку, лук-порей нарезать кольцами.

2 На сковороде разогреть сливочное масло, обжарить в нем печеночный фарш, 3–5 мин , добавить лук-порей и обжаривать еще 2 мин

3 Положить в сковороду капусту и готовить 3–4 мин., убавить огонь, накрыть крышкой и тушить 30 мин

4 За 10 мин. до готовности добавить к капусте сметану и **МАГГИ® ЗАЖАРКУ**, перемешать и опять накрыть крышкой. Подавать, украсив зеленью петрушки.

СОВЕТ ОТ МАГГИ®

Куриную печенку можно заменить нарезанными потрошками, а чтобы сделать капусту еще мягче, вместо сметаны можно добавить 6 ст. л. майонеза, смешанных с 2 ст. л. кетчупа.

фрикадельки оригинальные

ЧТО НУЖНО:

2 ч. л.	**МАГГИ® БУКЕТ ПРИПРАВ для Курицы**
250 г	куриного фарша
250 г	свиного фарша
250 мл	воды
1	красная луковица
1	морковка
100 г	шампиньонов
1	зеленое яблоко
1/2	болгарского зеленого перца
1/2	болгарского красного перца
2 ст. л.	томатной пасты
2 ст. л.	растительного масла

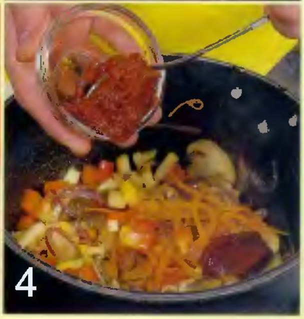
Время приготовления: 40 мин.
Порций: 6
1 порция: 197,7 ккал
белки – 20,8 г, жиры – 11,2 г, углеводы – 3,5 г











ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Смешать куриный, свиной фарш и 1 ч. л. **МАГГИ® БУКЕТ ПРИПРАВ для Курицы**, сформовать небольшие фрикадельки.

2 В течение 10 мин. тушить фрикадельки в сотейнике, залив стаканом воды. Получившийся бульон не сливать.

3 Лук и морковь очистить, нарезать тонкой соломкой и обжарить в глубокой сковороде с растительным маслом до мягкости. Добавить нарезанные тонкими ломтиками шампиньоны, обжаривать 1 мин. Яблоко очистить и порезать кубиками, у перца удалить сердцевину и нарезать соломкой.

4 Положить яблоко и перец вместе с томатной пастой в сковороду с овощами, обжаривать 3–5 мин., затем добавить фрикадельки вместе с бульоном и готовить под крышкой на среднем огне 10 мин. Снять крышку и посыпать блюдо приправой **МАГГИ® БУКЕТ ПРИПРАВ для Курицы**, перемешать и тушить еще 10 мин.

СОВЕТ ОТ МАГГИ®

Для нежного сливочного вкуса за 10 мин. до готовности добавить в блюдо 2 ст. л. сметаны.





Любимый суп без хлопот!
Maggi
НОВИНК
Зажарка
Готовая смесь из лука и моркови для супа
Просто добавьте в суп!
60 г
Теперь Вам не нужно чистить и резать лук, тереть морковь, обжаривать овощи.
Просто добавьте МАГГИ® ЗАЖАРКУ за 5 минут до готовности супа.

сельдерей в остром соусе карри



М≈

ЧТО НУЖНО:

1 большой корень сельдерея
1 ст. л. семян горчицы
100 г сливочного масла
1 ст. л. порошка карри
• соль, перец по вкусу

Время приготовления: 50 мин
Порций: 4
1 порция: 210,7 ккал
белки – 1,1 г, жиры – 20,8 г, углеводы – 4,7 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Сельдерей вымыть, очистить и нарезать кубиками со стороной примерно 2 см.

2 Разогреть сухую сковороду, положить семена горчицы. Прогреть 1 мин , помешивая. Добавить порошок карри вместе с нарезанным кубиками маслом и готовить на среднем огне в течение 30 сек (масло должно стать золотистого цвета). Снять с огня.

3 Сельдерей выложить на противень. Полить горячим маслом с пряностями, посыпать солью и перцем по вкусу, поставить в духовку и запекать 45 мин при температуре 210 °С. Каждые 10 мин перемешивать сельдерей, чтобы он равномерно пропекся и пропитался ароматным маслом.









паста с жареной барабулькой в томатном соусе



ЧТО НУЖНО:

- **500 г** филе барабульки
- **2 ст. л.** панировочных сухарей
- **1** пучок укропа
- **2 ст. л.** лимонной цедры
- • сок 1 лимона
- **2 ст. л.** оливкового масла
- **400 г паcты фузилли DIVELLA**
- **500 г мякоти помидоров POMITO**
- • соль, перец по вкусу

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 4
1 порция: 609,5 ккал
белки – 35,1 г, жиры – 16,4 г, углеводы – 80,3 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Филе барабульки вымыть, обсушить и нарезать небольшими брусочками.

2 Укроп вымыть, обсушить и измельчить. Смешать в миске панировочные сухари с укропом и тертой цедрой. Обвалять рыбные брусочки в получившейся смеси.

3 Разогреть в сковороде оливковое масло и обжарить рыбу, по 2 мин. с каждой стороны. Выложить на бумажные салфетки, чтобы стекло лишнее масло. Сбрызнуть соком лимона. Переложить в миску, накрыть и оставить в теплом месте.

4 В большой кастрюле вскипятить воду, добавить 1 ст. л. крупной морской соли. Всыпать пасту. Варить на среднем огне до готовности. Откинуть на дуршлаг, переложить в глубокую сковороду и сбрызнуть оливковым маслом.

5 В отдельной сковороде разогреть мякоть помидоров, 4 мин.

6 Добавить в пасту обжаренные кусочки рыбы. Влить томатный соус. Прогреть на небольшом огне до нужной температуры.

КСТАТИ

Паста – исконно итальянское блюдо, для приготовления которого используется исключительно мука из пшеницы твердых сортов высшего качества. Паста Divella – это здоровая, легкая, но в то же время сытная пища, простая в приготовлении.





сыр, запеченный с фруктами



ЧТО НУЖНО:

300 г	**(2 кружка) сыра Kracher Grand Cru Affineur**
250 г	слоеного теста
1	яйцо
1	яблоко
1	груша
2 ч. л.	сахара
1 ч. л.	сливочного масла

Время приготовления: 40 мин.
Порций: 2
1 порция: 508,2 ккал
белки – 20,4 г, жиры – 32 г, углеводы – 32,4 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Яблоко и грушу вымыть и обсушить. Разрезать каждый плод на 4 части, удалить сердцевину. Нарезать мякоть тонкими пластинами. Разогреть в сковороде сливочное масло. Обжарить фрукты с сахаром, 3 мин. Снять с огня и дать остыть.

2 Тесто разделить на 2 части. На присыпанной мукой поверхности раскатать первую часть в тонкий слой. Вырезать из теста 2 круга. Один – такого же диаметра, как кружок сыра, второй – в 2 раза больше.

3 Поместить сыр на маленький круг. Сверху положить половину приготовленной начинки.

4 Накрыть большим кругом, защипать края и подвернуть их внутрь.

5 Раскатать вторую часть теста. По этой же технологии вырезать круги и завернуть сыр. Из остатков теста сделать украшения в виде листиков. Поместить их в центр сверху.

6 Разогреть духовку до 200 °С. Противень накрыть листом пергамента. Слегка взбить яйцо. Смазать тесто. Поставить в духовку и выпекать 20 мин.

Подавать блюдо очень горячим.

КСТАТИ

Сыр Kracher Grand Cru Affineur от «Шердингер» готовят с использованием отборного ягодного сладкого вина. Именно этим объясняется неповторимый сладко-пряный вкус и аромат этого сыра.
Благодаря своей окраске под мрамор и кремовой структуре Kracher Grand Cru Affineur очень хорошо смотрится на сырной тарелке.





открытый пирог с морковью



ЧТО НУЖНО:

120 г сливочного масла
1 стакан пшеничной муки
• щепотка соли
0,5 стакана воды

Для начинки:

350 г моркови
2 яйца
350 г творога
2 ст. л. натурального йогурта
50 г тертого сыра пармезан
• соль, перец по вкусу

Время приготовления: 1 час
Порций: 8
1 порция: 298,2 ккал
белки – 12,4 г, жиры – 19,5 г, углеводы – 17,9 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Муку просеять вместе с солью. Добавить размягченное сливочное масло и перемешать. Вымешивать до тех пор, пока тесто не будет напоминать размятый хлебный мякиш.

2 Продолжать вымешивать тесто, постепенно вливая воду, пока оно не станет гладким и эластичным.

3 Разогреть духовку до 200 °С. Выложить тесто в форму, смазанную маслом. С помощью вилки сделать проколы. Выпекать 10 мин., затем вынуть форму с тестом из духовки. Уменьшить температуру духовки до 120 °С.

4 Взбить творог с яйцами, йогуртом и пармезаном.

5 Морковь очистить, нарезать тонкими длинными брусочками. Отварить в кипящей подсоленной воде, 5 мин. Откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой.

6 Выложить в форму с тестом морковь, залить творожной смесью. Поставить в духовку и выпекать 40 мин.



кекс с изюмом

ЧТО НУЖНО:

300 г	изюма
60 мл	бренди или коньяка
150 г	очищенных грецких орехов
400 г	пшеничной муки
0,5 ч. л.	молотой гвоздики
1 ч. л.	молотой корицы
200 мл	растительного масла
200 г	сахара
100 мл	апельсинового сока
1 ст. л.	соды
1	цедра апельсина
100 мл	минеральной воды

Время приготовления: 1 час 25 мин.
Порций: 6
1 порция: 984,6 ккал
белки – 11,9 г, жиры – 50,5 г, углеводы – 120,6 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Изюм промыть, залить бренди и оставить на 20 мин. Орехи крупно порубить. Муку перемешать с пряностями, апельсиновый сок – с содой, апельсиновой цедрой и минеральной водой.

2 Взбить масло с сахаром, влить смесь апельсинового сока и минеральной воды, снова взбить. Добавить изюм вместе с бренди, орехи, муку с пряностями. Перемешать до однородности.

Форму для запекания смазать маслом. Выложить тесто в форму. Выпекать кекс при температуре 190 °С в течение 1 ч. Дать остыть, вынуть из формы.


1


2

нектарины с ванильным кремом

ЧТО НУЖНО:

2	нектарина
50 г	сахара
0,5	стручка ванили
150 мл	сливок жирностью 20%
2 ст. л.	сахарной пудры
1 ст. л.	виски

Время приготовления: 25 мин.
Порций: 4
1 порция: 196,8 ккал
белки – 1,5 г, жиры – 7,5 г, углеводы – 30,8 г


1


2


3



ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Стручок ванили разрезать вдоль пополам, вынуть семена вместе с мякотью. Добавить семена, мякоть и половинку стручка в сливки. Прогреть на слабом огне 5 мин., затем переставить в миску со льдом. Стручок ванили удалить, а семена оставить.

2 Взбить сливки с сахарной пудрой до консистенции сметаны.

3 Нектарины нарезать кубиками. Выложить в сотейник, добавить сахар и прогреть на медленном огне до образования сиропа, 5 мин. Влить виски, поджечь. Как только пламя погаснет, снять сотейник с огня. Дать остыть.

В высокие бокалы выложить крем, поверх – нектарины.



яблочный пунш с айвовым желе













ЧТО НУЖНО:

2 апельсина
4 бутона гвоздики
1 л яблочного сока с мякотью
1 палочка корицы
100 мл водки кальвадос

Для айвового желе:

1 айва
200 г сахара
0,5 стакана воды

Время приготовления: 1 час 25 мин. + 2 часа
Порций: 5
1 порция: 344,4 ккал
белки – 2,0 г, жиры – 0,6 г, углеводы – 71,0 г

ЧТО ДЕЛАТЬ:

1 Один апельсин нарезать кружками. Второй апельсин разрезать пополам и выжать сок.

2 **Приготовить желе.** Айву вымыть, разрезать пополам. Удалить сердцевину, нарезать тонкими дольками, положить в кастрюлю, залить водой. Довести до кипения, уменьшить огонь и варить под крышкой 40 мин., помешивая, пока айва не превратится в пюре.

3 Айвовое пюре протереть через сито, добавить сахар и варить на медленном огне, постоянно помешивая, 30 мин.

4 Влить яблочный сок в сотейник. Добавить апельсиновый сок и пряности. Довести до кипения и варить 5 мин. на медленном огне.

5 В пунш добавить кружки апельсина и айвовое желе. Прогревать смесь на медленном огне, 10 мин. Затем снять с огня. Настаивать 2 часа.

6 Добавить кальвадос, подогреть на медленном огне в течение 5 мин.

Положить в стаканы кружки апельсина. Разлить пунш.

КСТАТИ

Слово «пунш» произошло от древнеиндийского «панч», что означает «пять». Когда-то пунши должны были состоять из пяти ингредиентов: вина, рома, сахара, фруктового сока, пряностей.

ДОРОГИЕ ЧИТАТЕЛИ!
С 1 октября по 15 декабря 2006 года открывается льготная годовая редакционная подписка на 2007 год.

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для новых подписчиков – 768 руб.
Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для подписчиков прошлых лет – 720 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии – $3,40. Для остальных стран – $6,00.

ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для новых подписчиков – 804 руб.
Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для подписчиков прошлых лет – 760 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии – $4,00. Для остальных стран – $7,70.

КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для новых подписчиков – 768 руб.
Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для подписчиков прошлых лет – 720 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии – $3.40. Для остальных стран – $6,00.

РУЧНАЯ РАБОТА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для новых подписчиков – 768 руб.
Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для подписчиков прошлых лет – 720 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 70 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии – $3,40. Для остальных стран – $6,00.

садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для новых подписчиков – 570 руб.
Стоимость льготной годовой подписки на 2007 год для подписчиков прошлых лет – 520 руб. Стоимость подписки на 1 месяц – 50 руб. Для Украины, Белоруссии, Узбекистана, Эстонии – $2,80. Для остальных стран – $5,00.

Для оформления редакционной подписки
1 • Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка.
2 • Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика.
3 • В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев.
4 • В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов.
5 • Отправьте копию оплаченной квитанции по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5048) или по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2, стр. 1.

** Отправка журналов осуществляется заказной бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала.*

** Доставка курьером (только по Москве) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней*

** В цену подписки не включена комиссия Сбербанка.*



Оформить редакционную подписку на наши журналы вы можете через наши сайты:
www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru;
http://handmade.idvz.ru

Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: ekozlova@idvz.ru.

Подписка на журналы в других странах:
Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США
Beneficiary: ZAO «Izdatelsky dom «Vkusnaya zhizn»
Acc. №40702840538040205252 With Sberbank Russia, Tverskoe otdelenie 7982, Moscow S.W.I.F.T. Code: SABRRUMM
Address: Leningradskiy prospect, dom 30, 125040, Moscow, Russia
Correspondents (Nostro).
The Bank of New York, USA SWIFT Code: IRVTUS3N
Acc.890-0057-610
Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:
• **АПР. Объединенный каталог «Пресса России»**
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44140, 44141
Школа гастронома – 84584, 83273
Садовник – 46505, 20218, Ручная работа – 18131
• **Роспечать. Каталог Агентства «Роспечать»**
Подписные индексы:
Гастрономъ – 81150, 81158
Школа гастронома – 83316, 83273
Садовник – 46345, 20415, Ручная работа – 18091
• **МАП. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ**
Подписные индексы:
Гастрономъ – 12598, 99378
Школа гастронома – 12599, 11308
Садовник – 24324, 63427
Ручная работа – 24323
• **Интер-Почта-2003,** тел.: (495) 500-0060 (Москва), (495) 953-9262 (ближнее и дальнее зарубежье)
• **Вся пресса,** тел.: (495) 787-3445
• **ИЧУП «РЭМ-Инфо»: каталог «Балпочта», г. Минск.** тел.: (017) 291-9891
Подписной индекс:
Гастрономъ – 44141; Школа гастронома – 81158
Садовник – 46345
• **Подписное агентство KSS, г. Киев,** тел. (044) 270-6220, 270-6222, 464-0220
• **Урал-Пресс,** тел.: (495) 214-5162
г. Екатеринбург, тел.: (3432) 75-6274

Извещение

ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)
7743038046 — № 40702810338040105252
(ИНН получателя платежа) (номер счета получателя платежа)
в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)
БИК 044525225 — № 30101810400000000225
(номер кор.сч. банка получателя платежа)

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

(наименование платежа)
Сумма платежа ________ руб. ________ коп.
Сумма платы за услуги ________ руб. ________ коп.
Итого: ________ руб. ________ коп.

Кассир

Квитанция

ЗАО «Издательский дом «Вкусная жизнь»
(наименование получателя платежа)
7743038046 — № 40702810338040105252
(ИНН получателя платежа) (номер счета получателя платежа)
в Тверском ОСБ № 7982/0995 Сбербанка России
(наименование банка получателя платежа)
БИК 044525225 — № 30101810400000000225
(номер кор.сч. банка получателя платежа)

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

(наименование платежа)
Сумма платежа ________ руб. ________ коп.
Сумма платы за услуги ________ руб. ________ коп.
Итого: ________ руб. ________ коп.

Кассир

читайте в следующих выпусках:

- суп из морепродуктов
- фаршированная щука
- баранья нога
- двухцветный сливочный торт
- марципановое полено
- персики в желе

следующий номер выйдет 27 ноября



ГДЕ КУПИТЬ

• Подсолнечное масло, оливки и маслины Maestro de Oliva
Компания «Иберика-2000»,
Москва, 2-й Хорошевский проезд, д. 7,
тел. (495) 225-3959, 225-7702, http://www.iberika.ru,
крупные сети супермаркетов

• Магазины Zepter
Москва, ул. Новый Арбат, 26, тел.: (495) 291-1123, ww.zepter.com

• Представительство WMF и Villeroy& Boch
Москва: New! Кутузовский пр-т, 23, тел. (495) 240-6683;
Ленинский пр-т, 25, тел. (495) 954-7959,
Малая Сухаревская пл., 2/4, тел. (495) 207-8303;
ул. Смоленская, 10, тел.: (495) 248 7657, 241 2776,
ул. Б. Никитская, 31, тел.: (495) 202-0873, 291-2350,
ул. Наметкина, 3, тел.: (495) 718-6200, 718-6622;
«Крокус Сити Молл» МКАД, 65-66 й км, тел./факс (495) 727 1700;
«Дрим Хаус» Рублево-Успенское ш., 85/1, 6 км,
тел. (495) 739-2700

Санкт-Петербург: Большой пр-т П.С., 25, тел. (812) 235-1400,
Невский пр-т, 48, тел. (812) 313-4462;
«Гранд-Палас», бутик 13; ул. Итальянская,15,
Невский пр-т, 44, тел. (812) 449-9450
Самара: ул. Садовая, 239, тел. (846) 310-9136
Красноярск: пр-т Мира, 78, тел. (3912) 65-081
Екатеринбург: ул. Ленина, 54/2, тел. (343) 350-2498
Челябинск: ул. Худякова, 13, тел.: (351) 262-8806, 262-8796
Саратов: ул. Чернышевского, 183, тел.: (8452) 28-0619, 28-0580
Чебоксары: ул. Карла Маркса, 31, тел.: (8352) 62-3425, 62-5536
Ярославль: ул. Трефолева, 17/14, тел. (4852) 30 8931
Владивосток: ул. Некрасовская, 76, тел. (4232) 21-5692
ТЦ «1000 мелочей», с-н «Презенталь»
Хабаровск: Восточное ш., 10, тел. (4212) 27-4316, факс 27-4303

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200_ г.
(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

Доставка ☐ курьер ☐ зак. бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200_ г.
(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

Доставка: ☐ курьер ☐ зак. бандероль

ШКОЛА ГАСТРОНОМА

№22 (72), ноябрь 2006
выходит 2 раза в месяц

Издатель: ЗАО «ИД «Вкусная жизнь»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2, стр. 1,
тел./факс. 725-1070,
e-mail: mail@idvz.ru
www.gastromag.ru

Председатель совета директоров Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина
шеф-редактор Андрей Захарин

РЕДАКЦИЯ:
координатор проекта Ирина Мосолова
главный художник Ирина Лещенко
отв. секретарь Александр Стариков
руководитель фотослужбы Екатерина Овсепян
фотограф Вадим Жадько
дизайнеры-верстальщики Максим Новрузов, Ольга Пахтусова, Сергей Ткаченко
редакторы Татьяна Зимогорова, Наталья Валуй, Александр Ильин
веб-редакторы Екатерина Гурова, Юлия Товбина
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
повар-консультант Константин Жук

Исполнительный директор Ольга Ткалич

Директор по рекламе ЗАО «Вкусная жизнь» Марина Мамина
Отдел рекламы: Николай Акимов, Елена Матвеева, Жанна Русакова (заместитель директора), Анна Шувалова
тел.: 725-1071

Отдел маркетинга: Эльмира Нагаева (директор), Зоя Галишникова, Ксения Любимова
тел.: 725-1070

Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер (менеджер по Москве), Елена Царева, Наталья Симонова, Александр Шалимов (менеджеры по регионам)
тел.: 725-1070
факс. 725-1070, доб. 5048
Подписка: тел.: 792-5562

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс»
тел.: 795-0295

Предпечатная подготовка: Марианна Геннинг, Вера Давыдкина, Василий Качаев, Светлана Кузина, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела)

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж. 217 300
Цена свободная

Автор макета: Ирина Лещенко
Фото на обложке: Вадим Жадько

Издание зарегистрировано в Министерстве Российской Федерации по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации №77-15924 от 07.07.2003 г.

Школа кулинарного мастерства



У поклонников Школы кулинарного мастерства журнала «Гастроном» есть уникальная возможность встретиться с преподавателями школы на гастрономическом фестивале «ФУД-ШОУ», который будет проходить в Гостином дворе с 1 по 3 декабря. В течение трех дней лучшие программы школы будут представлены на площадках кулинарных шоу. Вас также ждут:

- *мастер-классы известных шеф-поваров*
- *шоу «звезд» и выступления авторов кулинарных книг*
- *дегустации различных продуктов и напитков*
- *розыгрыши призов, лотереи, викторины, конкурсы*
- *новогодние подарки по весьма привлекательным ценам*

Темы занятий:

- **Курс для начинающих**
- **Горячее из мяса и птицы**
- **Русское застолье**
- **Домашние обеды на каждый день (мясо)**
- **Домашние обеды на каждый день (рыба)**
- **Итальянская кухня**
- **Фуршет**
- **Быстрые рецепты**
- **Блюда из рыбы и морепродуктов**
- **Пасты и ризотто**
- **Праздничное меню**
- **Французская кухня**
- **Супы: от французского до японского**
- **Готовим в духовке**
- **Мастер-класс Александра Селезнева**
- **Итальянская кухня**
- **Готовим для детей**
- **Салаты и закуски**
- **Оригинальные блюда из овощей и фруктов**
- **Детский праздник**
- **Средиземноморская кухня**
- **Домашняя выпечка**
- **Японская кухня**
- **Декорирование блюд и оформление стола к Новому году и Рождеству**

Известный кондитер Александр Селезнев изготовит гигантский шоколадный торт с бриллиантом на глазах у публики! Попробовать его смогут все посетители фестиваля, а главный сюрприз может достаться вам.



Стоимость занятий:

Курс «От простого к сложному»:

4 занятия – 5200 руб., одно занятие – 1700 руб.

Курс «Готовим для детей»:

3 занятия – 5600 руб., одно занятие – 2300 руб.

Занятие для детей «Готовим вместе с мамой»:

каждый пришедший с ребенком платит только за взрослого, стоимость одного занятия – 2300 руб.

Тематические занятия – *2300 руб.*

Этнические темы – *3500 руб.*

Авторский курс Александра Селезнева – *3500 руб.*

Декорирование блюд и оформление стола к Новому году и Рождеству – *1300 руб.*

Абонемент:
на 4 занятия – 7500 руб., 6 занятий – 9500 руб.

Абонемент на один год
(неограниченное количество посещений) – $2500.

Мы принимаем к оплате пластиковые карты NEW



Представьте…
две традиции – одна духовка



Новая встраиваемая духовка Samsung – это вдвое больше возможностей для кулинарных экспериментов. Технология двойной конвекции позволяет готовить два блюда одновременно. Съемная перегородка делит рабочую камеру на две независимые зоны, в каждой из которых поддерживается собственный температурный режим, при этом запахи блюд не перемешиваются. Вы можете готовить в энергосберегающем режиме, используя только половину рабочей камеры. Встраиваемая духовка Samsung с технологией Twin Convection внесет разнообразие в Ваше меню.

SAMSUNG

Единая служба поддержки: 8-800-200-0-400

Галерея Samsung: г. Москва, ул. Тверская, д. 9/17, стр. 1. www.samsung.ru Товар сертифицирован. Реклама